

温度調節の目安

付属の天ぷら鍋・油800g(900mL)の場合

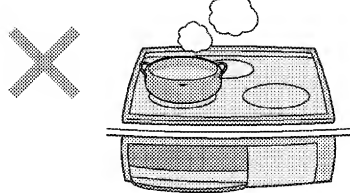
150	160	170	180	190	200
					天ぷら 手作りコロッケ エビフライ
			冷凍食品 (コロッケ・メンチカツなど)		
			フライ 鶏の唐揚げ ドーナツ		
			素揚げ・大学いも ポテトチップ 魚の丸揚げ		
		野菜(ししとう辛子、しその葉など)天ぷら とうふ揚げ			

●油温設定は調理時の温度目安です。油量や材料により異なります。また材料が入っていない場合は、やや高めの温度になります。

警告

付属の天ぷら鍋以外を使用しない

付属の天ぷら鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因になります。



揚げ物の調理中は

- 揚げ物の調理中はそばを離れない。
- 付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない。
鍋底が変形したものは使わない。
- 鍋はヒーターの中央に置いてください。
- 必ず揚げ物の温度コントロールを使用する。
- 油は500g(560mL)未満では調理しない。
(油が過熱され、発火する恐れがあります。)
- 油煙が多く出たら電源を切る。

ご注意

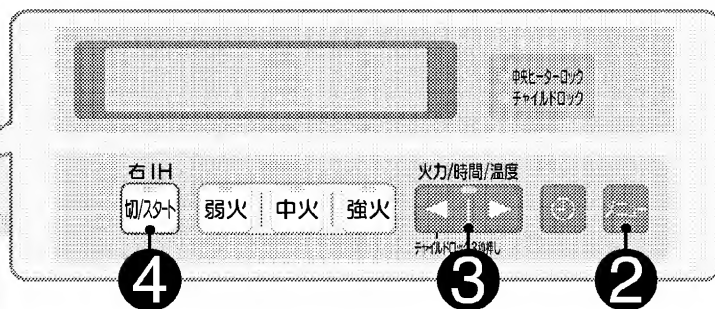
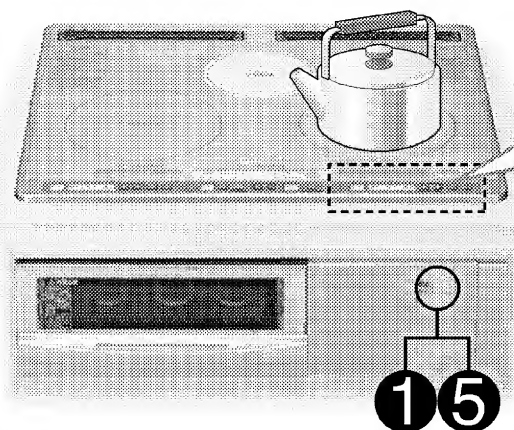
- 次のような場合、揚げ物の鍋反り検知自動停止が作動し、通電を停止することがあります。
 - ・鍋底が約2mm以上反っていたり、変形した鍋を使用した場合(鍋を交換する → P.5)
 - ・鍋底やトッププレートに異物や汚れが付着している場合(お手入れをする → P.15、30、31)
 - ・予熱中に油を注ぎ足した場合(揚げ物の温度コントロールの設定をし直す → P.18)
- 油の種類によっては油煙が出る温度が異なります。(油の説明書を確認してください。)
- 付属の天ぷら鍋は絶対に空だきしないでください。鍋底が変形して使えなくなります。
- 再使用油は油煙が出やすくなります。
- 揚げ物の運転中に隣のIHヒーターで湯をわかすなどの調理を行う場合、湯が跳ねて油の中に入らないように火力の調節に注意してください。

左・右ヒーターで自動調理をする

自動湯わかし

お知らせ

- 右ヒーターで説明しています。
- 左・右ヒーターで同時に自動湯わかしはできません。



ご注意

- 湯わかしができるのは、常温の水道水のみです。
- 水以外のだし汁やスープ、ミルク、むぎ茶パックなどをわかさないでください。
- 水量は1～2L (満水量の60%) までです。
- 必ずふたをしてください。

準備

水を入れた鍋ややかんをヒーターの中央に置く

1

電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる (ランプが点灯します)

2

を押し、
「湯わかし」を点滅させる

3

を押し、温度を設定する

4

切/スタート を押し、通電する

「高温注意」表示中は通電できません。

- お湯がわくとブザーが鳴り、約5分間保温します。
- 保温が終わるとメロディーが鳴り、自動的に通電を停止します。

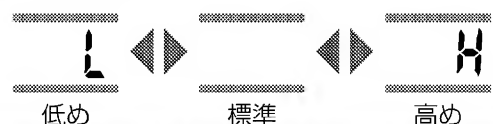
5

続けて使わないときは
電源切/入 を押し、電源を切る
(ランプが消灯します)

メニュー選択

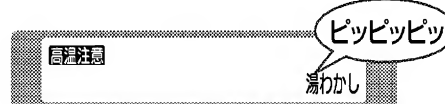


湯わかし温度設定



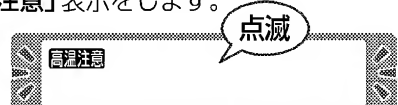
湯わかし中

ふたの開閉、水の追加はしないでください。



- 鍋の材質・大きさ・水温・水量などにより、お湯がわく前にブザーが鳴ったり、わいてもすぐに鳴らない場合があります。

- トップレートの温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。



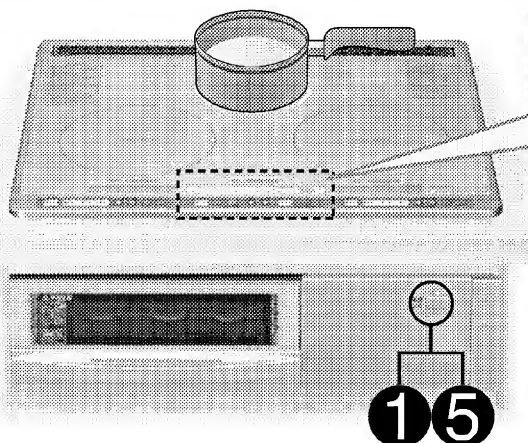
中央ヒーターで調理をする

温める

警告



中央ヒーターは赤熱し、トッププレートの表面が高温となります。使用中および使用後はトッププレートの温度が高くなっていますので、やけどに注意してください。また、絶対に可燃物を載せないでください。



準備

材料を入れた鍋を中央ヒーターの中央に置く

1

電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる（ランプが点灯します）

2

を押し、火力「強」ランプを点灯させる

3

切/スタート を押し、通電する
中央ヒーター表示ランプが点灯します

調理する

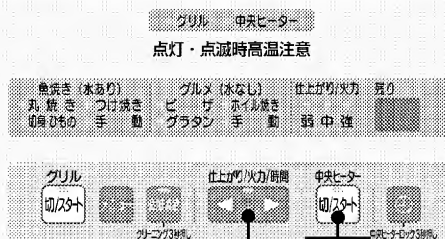
4

調理が終わったら
切/スタート を押し、通電を切る

5

続けて使わないときは
電源切/入 を押し、電源を切る（ランプが消灯します）

●切/スタート を押してから を押しても通電できます。



お知らせ

●超耐熱ガラスや小さい鍋が使えます。

注意



●調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合わせ、火力を調節してください。

●調理中に火力を調節するには を押す。

点灯

点灯・点滅時高温注意

グリル（水なし） グルメ（水なし） 仕上げ/火力 残り
ヒ ー ー ホイル焼き 弱 中 強
グラタン 手 動

（火力「強」） 1.2kW
（火力「中」） 600W相当 消費電力
（火力「弱」） 300W相当

タイマーを使うときは → P.28

注意

●中央ヒーターは、火力のコントロールや温度調節機能が働くため、ヒーターが赤くなったり消えたりすることがありますが故障ではありません。（火力「強」の場合でも温度調節機能が働き、ヒーターが赤くなったり消えたりします。）
●中央ヒーターの中に見える斜めのすじは、温度調節機能のセンサーです。

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで中央ヒーターの高温注意ランプが点滅して高温注意をお知らせします。

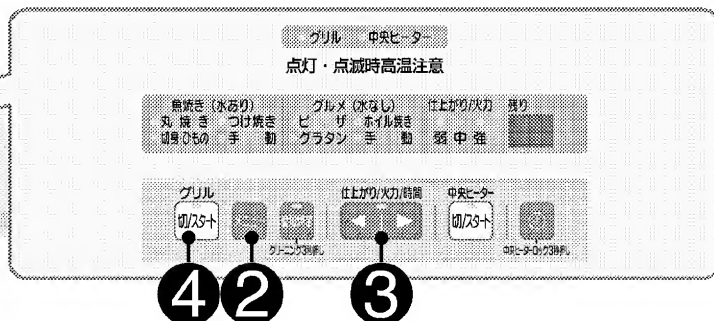
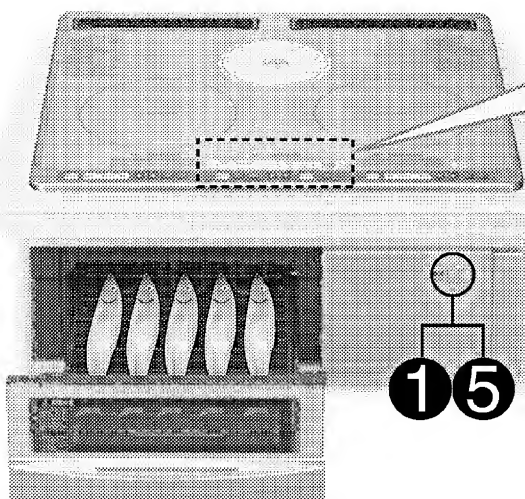
点滅

点灯・点滅時高温注意

左・右ヒーターで自動調理をする（自動湯わかし）／中央ヒーターで調理をする（温める）

グリルで調理をする

グリルで自動調理をする



ご注意

- グルメ調理(水なし)の場合、水を入れないでください。
- 調理中はメニューおよび仕上がりの変更はできません。
- 調理物を入れたままにしておくと余熱で焦げ過ぎることがあります。

準備

魚焼き調理では、受皿に水(200mL)を入れ、材料を焼網の上に載せ、グリルドアを確実に閉める

1

電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる(ランプが点灯します)

2

を押し、希望のメニューの
ランプを点灯させる

3

を押し、
食材に適した仕上がりに
設定する

4

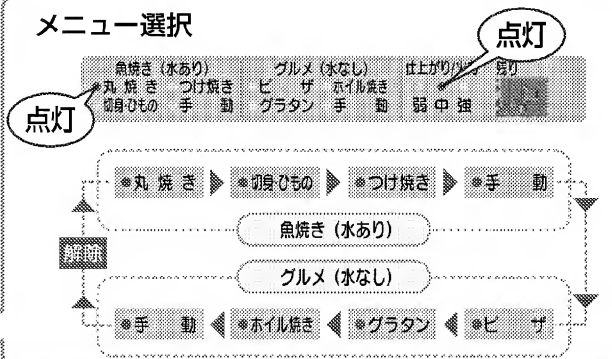
切/スタート を押し、通電する
メロディーが鳴ったら終了です。

食材を取り出します

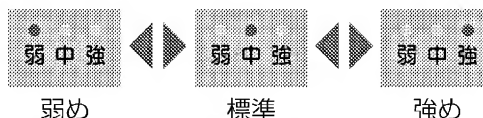
5

続けて使わないときは
電源切/入 を押し、電源を切る
(ランプが消灯します)

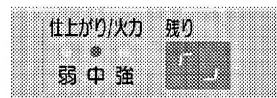
メニュー選択



仕上がり設定

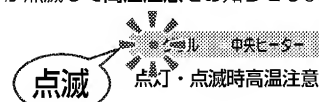


- タイマー表示部が「」と表示され、途中から調理の残時間を表示します。



- 焼きが足りないときは、追加焼きで様子を見ながら、さらに焼いてください。→ P.26
















- 庫内の温度が約80℃以下になるまでグリルの高温注意ランプが点滅して高温注意をお知らせします。











自動調理の目安

調理物に合わせてメニューと仕上がりを選んでください。

[]は1尾(切れ・枚・本)あたりの重さです。()は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって仕上がりを選んでください。

メニュー	つけ焼き			切身・ひもの			丸焼き		
仕上がり	弱	中	強	弱	中	強	弱	中	強
魚焼き自動調理の目安	自動調理の焼きあげ強さは、「つけ焼き」<「切身・ひもの」<「丸焼き」の順に強くなっています。								
	 ぶりのつけ焼き (しょうゆ漬け) [約100g] 5切れ (約12~13分)			 はたはた [約25g] 5尾 (約14~16分)			 さんまの塩焼き [約180g] 1~5尾 (1尾約16~18分) (5尾約21~23分)		
	 さわらの西京漬け (みそ漬け、かす漬け) [約100g] 5切れ (約14~16分)			 塩鮭 [約80g] 5切れ (約17~18分)			 塩さんま(塩蔵品) [約180g] 1~5尾 (1尾約13~15分) (5尾約17~19分)		
	 焼きとり(たれ焼き) [1本 約50g] 8本 (約11~13分)			 めざし [約25~30g] 5尾 (約12~15分)			 はたはた(生) [約30g] 5尾 (約15~18分)		
魚焼き自動調理の目安	 焼きとり(塩焼き) [1本 約50g] 8本 (約13~16分)			 ししゃも [約20g] 8尾 (約12~14分)			 いさき [約230g] 2尾 (約18~23分)		
				 さばの切身 [約80~100g] 5切れ (約16~18分)			 鯛の塩焼き [200~400g] 1尾 (約18~20分)		
魚焼き自動調理の目安				 あじの開き [約100g] 2枚(約17~18分)			 鯛の塩焼き [約400g以上] 1尾 (約22~27分)		

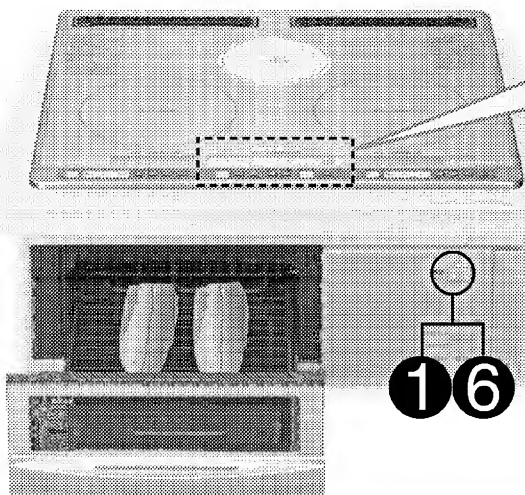
()は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって仕上がりを選んでください。

メニュー	ピザ			グラタン			ホイル焼き		
仕上がり	弱	中	強	弱	中	強	弱	中	強
グルメ自動調理の目安	※自動調理の焼きあげ強さは、「ピザ」<「グラタン」<「ホイル焼き」の順に強くなっています。								
	 冷凍ピザ [1枚 直径約26cm 約300g] 1枚 (約14~16分)			 冷凍グラタン [1皿 約240g] 2皿 (約18~21分)			 鶏手羽先のつけ焼き [1本 約60g] 6~8本(約20~23分)		
	 冷蔵ピザ [1枚 直径約26cm 約300g] 1枚 (約13~16分)						 ピリ辛ウィング [1本 約60g] 6~8本(約19~22分)		
	 手作りピザ [1枚 直径約26cm 約300g] 1枚 (約13~16分)						 鮭のホイル焼き [1個 約150g] 1~2個(約19~23分)		
グルメ自動調理の目安							 ローストビーフ [1本 約300g] 1本(約18~22分)		
							 焼き豚 [1本 約150g] 1本 (直径3~4cm) (約21~23分)		

グリルで調理をする(自動調理)

グリルで調理をする (つづき)

グリルで手動調理をする



準備

魚焼き調理では、受皿に水(200mL)を入れ、材料を焼網の上に載せ、グリルドアを確実に閉める

1

電源 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる (ランプが点灯します)

2

を押し、
「手動」ランプを点灯させる

3

を押し、
食材に適した火力に
設定する

4

を押し、通電する

5

調理が終わったら
 を押し、通電を切る

6

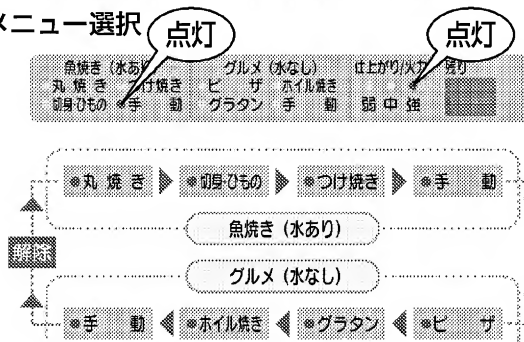
続けて使わないときは
電源 を押し、電源を切る
(ランプが消灯します)

●調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合わせ、調理時間を調節してください。

ご注意

●グルメ調理(水なし)の場合、水を入れないでください。

メニュー選択



火力設定



タイマーを使うときは P.28

●庫内の温度が約80℃以下になるまでグリルの高温注意ランプが点滅して高温注意をお知らせします。

